Beste Nachwuchsfleischer

Die Lehrlingswettbewerbe in Niederösterreich und Vorarlberg zeigtenauch heuer wieder, dass auf die Jugend gesetzt werden kann

Beim diesjährigen Lehrlingswettbewerb des Lehrberufs Fleischverarbeiter konnte die Prüfungskommission den Lehrlingen Niederösterreichs und Vorarlberg auch heuer wieder gutes, handwerkliches Geschick und großes Engagement bescheinigen. Einen Tag lang musste sie ihr Können unter Beweis stellen und folgende Aufgaben meistern: Knöpfel (ein Teil vom Rind) zerteilen, Frankfurter füllen und abdrehen sowie eine Wurst- und Fleischplatte legen.

Toller Einsatz

„Mit entsprechendem Einsatzwillen und Trainingsfleiß ist auch beim Bundeslehrlingswettbewerb eine Spitzenplatzierung möglich", tönt es zum Beispiel aus der Innung Vorarlberg. Den ausgezeichneten 3. Rang belegte Tobias Gohm vom Lehrbetrieb Koch Herbert (Meiningen). Den 2. Rang konnte Martin Fessler vom Lehrbetrieb Metzgerei Fontain KG (Dornbirn) belegen, der auch als bester Praktiker ausgezeichnet wurde. Und Landessieger wurde hier Fabian Zigerlig vom Lehrbetrieb Gerd Schlierenzauer (Lustenau), der neben der Gesamtwertung auch als Landesbester in der Theorie geehrt wurde. Lobende Worte fand man auch in Niederösterreich über die Leistungen der angehenden Fachkräfte. Die Jury – Jakob Ellinger, Franz Stögermay-er und die international ausgezeichnete Fleischerin Doris Steiner-Bernscherer – zeigte sich mit der guten Gesamtleistung der jungen Fleischer sehr zufrieden.

„Fleischzerlegen ist eine körperlich anstrengende Arbeit, Plattenlegen erfordert wiederum viel Feingefühl. Unsere Lehrlinge haben beides ausgezeichnet gemeistert", freut sich Innungsmeister Rudolf Menzl. Die Bewertungskriterien umfassen aber auch Sauberkeit und Hygiene, Wirtschaftlichkeit und genaues Arbeiten. Durchsetzen konnte sich David Weber, Lehrling bei Spar/Tann St. Pölten, knapp gefolgt von Michael Haselbacher von der Fleischerei Franz Geyer Schulz (Gloggnitz) und Christian Rettensteiner, der in der Bäuerlichen Vermarktungsgesellschaft Göstling-Hochkar in Ausbildung ist. Nun heißt es weiter trainieren, denn von 16. bis 18. Juni geht’s beim Bundeslehrlingswettbewerb, der heuer nach acht Jahren wieder in Niederösterreich stattfindet, ins Rennen um Österreichs besten Fleischerlehrling.

Red/wkNOE/WKV

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at